

Beilage zur „Deutschen Rundschau".

„Die Scholle" erscheint jeden Sonntag. Schluß der Inseraten-Annahme Mittwoch früh. — Nachdruck aller Artikel, auch auszugsweise, verboten.

Anzeigenpreis: Polen und Danzig die einspaltige Millimeterzeile 15 Groschen, im Reklameteil 125 Groschen. Deutschland 10 bzw. 70 Gold-Pfennige.

Nr. 48 — Bromberg, den 6. Dezember — 1936

Gesunde Ställe durch Tiefenlüftung!

Von Diplomlandwirt J. Berr, Haynau, Schlesien.

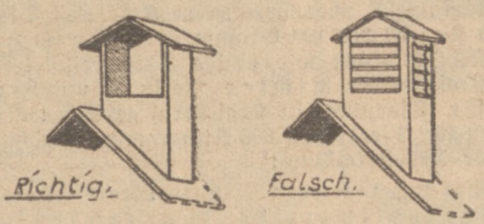
Die meisten Krankheitsursachen liegen in unzureichenden Ställen. Hier soll weniger von mangelnder Pflege und Reinlichkeit gesprochen werden, als von der Frage einer sachgemäßen Be- und Entlüftung, der mancherorts noch allzu wenig Beachtung geschenkt wird. Die Erkenntnisse und Fortschritte der modernen Stalleinrichtung und Hygiene sollten doch im letzten Bauernhaus angewendet werden. Manches Unglück im Stall läßt sich dadurch vermeiden, denn nicht nur der Einzelne wird von dem Verlust eines Stück Viehes schwer betroffen, sondern auch unsere deutsche Volkswirtschaft dadurch geschädigt. Schon aus diesem Grund sollte es die selbstverständliche Pflicht eines jeden deutschen Bauern und Landwirts sein, auch in seinem Viehstall geeignete Entlüftungsanlagen anzubringen. Es muß dafür gesorgt werden, daß es mit der Zeit keine feuchten, kalten oder muffigen Ställe mehr gibt, sondern nur solche, die trocken, warm und gesund sind.



Wie Ställe nicht sein sollen!
Durch fehlende Entlüftung feuchtes Mauerwerk.

Am besten eignen sich hierzu die sog. Tiefenlüftungsanlagen, die nach neuesten Forschungen des Reichsnährstandes als beste Entlüftungsanlagen empfohlen werden. Sie bestehen aus einer Einrichtung zur Frischluftzuführung (Belüftung) und einer dazu gehörigen Schlechtluftabführung (Entlüftung), deren gemeinsames Arbeiten die erwünschte Luftbewegung im Stall sicherstellt. Der Eintritt der Frischluft wird durch seitliche Öffnungen unter der Stalldecke ermöglicht, in die Tonröhren oder Dränageröhren, auch Kniestücke aus Holz oder Ton eingesetzt werden, die bis in die Mitte der Stalldecke reichen. Dadurch wird Zugluft verhindert, weil die eindringende Frischluft schon vorgewärmt wird und sich gleichmäßig im Raum verteilt. Die Frischluftkanäle halte man stets offen, um eine genügende Lufterneuerung sicherzustellen. Nur bei zugigem Wetter kann man sie vorübergehend verkleinern. Für einen Stallraum von 100 Kubikmetern genügen etwa 3 bis 4 Erfrischungskanäle zu je 15 bis 20 Zentimeter Durchmesser.

Zur Entlüftung werden sogenannte Abluftschächte verwendet, die 50 Zentimeter über dem Dachfirst beginnen und senkrecht bis 30 Zentimenter über dem Stallfußboden reichen. Es empfiehlt sich, oben eine einfache Haube aus Holz anzubringen, und zwar mit den offenen Seiten in der allgemeinen Windrichtung von Ost nach West, wobei aber jalousieartige Dachaufsätze vermieden werden sollen, weil sie die Saugwirkung des Abluftschachtes vermindern würden. Als Anhaltspunkt für die Abmessung der Schächte gelten folgende lichte Weiten: bei 100 Kubikmeter Stallraum 35×35 Zentimeter, bei 200 Kubikmeter 50×50 Zentimeter, bei 300 Kibukmeter 60×60 Zentimeter, wobei ein Abluftschacht genügt. Bei einem Stallraum von 400 Kubikmeter bzw. 500 Kubikmeter sind deren zwei notwendig, die eine lichte Weite von je 50×50 bzw. 55×55 Zentimeter besitzen sollen. Diese richtigen Größen sind insofern wichtig, als bei zu kleiner Abmessung des Luftschachtes eine ungenügende Lufterneuerung eintreten würde, während bei zu großer

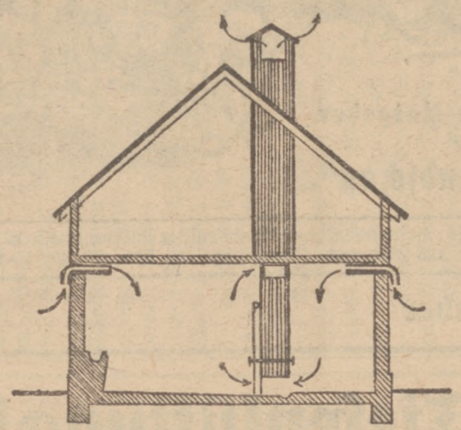


Entlüftungshauben.

lichter Weite der Stall im Winter infolge zu großer Saugwirkung auskühlen würde. Zur Vermeidung allzu großer Wärme und Feuchtigkeit bringt man unmittelbar unter der Stalldecke an den Abluftschächten eine regulierbare Öffnung an, die im Winter ganz geschlossen, im Sommer dagegen vollständig offen sein muß. Im Pferdestall jedoch bleibt sie im Sommer wie im Winter ständig geöffnet.

Jeder geschickte Bauer und Landwirt kann sich die Abluftschächte leicht selbst aus Holz herstellen, wobei man

innengehobelte und gespundete Bretter von ¾ bis 1 Zoll Stärke verwendet, die man beiderseitig mit Karbolineum anstreicht. Wo es möglich ist, stellt man die Abluftschächte möglichst in der Mitte des Stalles auf, wobei man ihre Abmessung der jeweiligen Stalleinrichtung, Trägern usw., anpassen kann; es ist nämlich gleichgültig, ob die lichte Weite des Abluftschachtes 70×30 Zentimeter und 40×50 Zentimeter beträgt. Hierbei ist noch zu bemerken, daß beim Durchführen der Abluftschächte durch den Dachboden diese **isoliert** werden sollen, um eine gute Zugwirkung zugewährleisten und Tropfenbildung zu vermeiden. Zu diesem Zweck stellt man den Luftschacht doppelwandig her und versieht die Zwischenräume mit einer Torf-, Sägemehl- oder Spreufüllung; auch das Umwickeln des Schachtes mit Strohmatten oder dgl. hat sich hierzu bestens bewährt.



Zweckmäßige Tiefentlüftung.

Bei sachgemäßer Ausführung der Einrichtung solcher praktischen Tiefentlüftungsanlagen wird sich bald eine Hebung des allgemeinen Gesundheitszustandes unseres Stallviehes bemerkbar machen. Gleichzeitig werden damit auch nasse Ställe binnen kurzer Zeit vollständig ausgetrocknet, was für die Haltbarkeit der Stallgebäude von nicht zu unterschätzender Bedeutung ist.

Viehzucht.

Zuckerrübenschnitzel und Futterzucker als Pferdezucker.

Zuckerhaltige Futtermittel sind besonders gut für die Verfütterung im Pferdestall geeignet. Sie sind leicht verdaulich und kommen in erster Linie zur Erzeugung von Kraftleistungen in Betracht. Bei der Verfütterung muß aber unbedingt beachtet werden, daß die zuckerhaltigen Futtermittel durchweg eiweißarm sind, das fehlende Eiweiß muß also durch die Beigabe guten Heues oder geeigneten Kraftfutters, wie Bohnen- und Erbsenschrot, Süßlupinen oder entbitterter Lupinen, sichergestellt werden. Weiter ist peinlichste Sauberkeit dringende Voraussetzung; die Futterkrippen, sowie die Einweichgefäße für Schnitzel sind täglich gründlich zu reinigen. In Ruhezeiten muß die Futterration herabgesetzt werden, während längerer Ruhezeiten sind die Pferde regelmäßig zu bewegen. Als Sicherungsmittel empfiehlt sich die Beigabe eines Mineralstoffgemisches aus Kalksteinmehl, phosphorsaurem Kalk und Viehsalz, je Tier und Tag 50 bis 100 Gramm.

Nachstehend geben wir einige Futterbeispiele bekannt, die von Professor Dr. **Richter**, Versuchs- und Forschungsanstalt für Tierzucht in Kraftborn, geprüft worden sind. Sie gelten für Pferde von 600 Kilogramm Gewicht bei mittelschwerer Arbeitsleistung:

1. 4 Kilo Luzerne- oder Kleeheu, oder 2 Kilo Hafer.
   4 Kilo **vollwertige Zuckerrübenschnitzel oder Steffenschnitzel.**
   2 Kilo Häcksel, dazu satt Futterstroh.
2. 4 Kilo Luzerne- oder Kleeheu, oder 3 Kilo Hafer.
   4 Kilo **Trockenschnitzel.**
   2 Kilo Häcksel, satt Futterstroh.
3. 4 Kilo Luzerne oder Kleeheu, oder 4 Kilo Hafer.
   2 Kilo **Futterzucker.**
   2 Kilo Häcksel, satt Futterstroh.

Bei schwerer Arbeit sind die Gaben an Heu und Hafer um 1 Kilo, an Schnitzel um 1,5 Kilo, an Futterzucker um 1 Kilo zu erhöhen.

Auch für tragende und säugende Stuten sind zuckerhaltige Futtermittel geeignet, die Tiere sind jedoch allmählich daran zu gewöhnen. Größte Sauberkeit ist hier natürlich besonders wichtig. **Dr. W. Engelbart.**

Geflügelzucht.

Trinkwasser der Hühner.

Dem Trinkwasser der Hühner wird von vielen Hühnerhaltern viel zu wenig Beachtung geschenkt. Diese sollten sich jedoch einmal vor Augen halten, daß das Ei zu größten Teilen (nämlich zu 65 Prozent) aus Wasser besteht! Wenn das Huhn also nicht die genügenden Mengen sauberen Wassers findet, so muß die Eiererzeugung, trotz besten Futters, stocken. In der Hauptlegezeit ist der Wasserverbrauch besonders gewaltig. Wenn Legemehl (trocken) gereicht wird, muß das Wasser in der Nähe stehen, da die Hühner viel dazu trinken, wie ja auch jede Henne sofort nach dem Legen zum Trinknapf eilt. Wenn im Winter das Wasser eisigkalt, nahe dem Einfrieren ist, wird es von den Hühnern sehr ungern genommen; deshalb gehört zur Wintereiererzeugung auch stets sauberes, angewärmtes Wasser, wie dieses im Sommer immer frisch und kühl sein soll.

Durch Einwirkung der Sommersonne wird das Trinkwasser, besonders wenn es nicht im Schatten steht, bald in eine warme, blasige Brühe verwandelt, in der hineingefallenes Futter schnell in Fäulnis übergeht. Wenn aber die Hühner gezwungen sind, aus Jauchepfützen zu trinken oder ihre Trinkgefäße ähnlich aussehen, dann dürfen sich die Hühnerhalter nicht wundern, wenn die Abnehmer der Eier sich über deren schlechten Geschmack beschweren. Zur Mauserzeit, wenn die Herbststürme über das Land brausen, die Regengüsse herniederprasseln und die Nachtfröste einsetzen, unsere armen Hühner aber zum großen Teil noch halbnackt umherlaufen, können leicht gefährliche Erkältungskrankheiten im Bestand ausbrechen. Gelegentliche Gaben vorbeugender Mittel, dem Trinkwasser zugesetzt, wirken dann schützend und heilend.

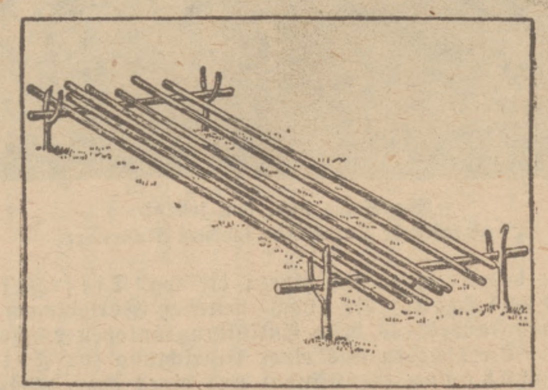
Das frische Trinkwasser, im Sommer kalt, im Winter warm, dazu stets in sauberen Gefäßen dargereicht, ist also nicht nur zum gelegentlichen Durstlöschen der Hühner da, sondern gehört unbedingt zur Fütterung, wenn die Hühnerhaltung nutzbringend und das Geflügel gesund bleiben soll. **W. Krebs.**

Obst- und Gartenbau.

Ordnung im Garten ist Schadenverhütung.

Ordnung — gleichviel in welchen Dingen — bedeutet immer Schadenverhütung. In vielen Gärten muß man die Beobachtung machen, daß gegen den Winter hin das Interesse an allen Gartendingen merklich nachläßt. Manchmal hält man es nicht einmal für nötig, die entbehrlich gewordenen Stangen, Pfähle und Stäbe von den abgeernteten und welk gewordenen Pflanzen zu entfernen und in geeigneter Weise aufzubewahren. Dazu gehört wirklich nicht viel.

Am besten ist natürlich das Unterbringen im Schuppen, in der Laube oder an einem anderen vor den Unbilden des Wetters geschützten Ort. Man kann sich aber auch anders helfen.



Man schlägt in den Boden vier Gabelpflöcke, die beim Auslichten der Obstbäume oder der Ziersträucher abfallen. Sie werden entsprechend zugeschnitten. Je zwei Gabeln erhalten eine Verbindungsstange, auf die nun die zu lagernden Bohnen-

und Tomatenstangen (oder was es sonst sei) gelegt werden. Die Entfernung der Pflöcke in der Längsrichtung wird von der Länge der zur Lagerung bestimmten Materialien bestimmt. Latten und Pfähle mit anhaftender Rinde sind stets Schlupfwinkel für Ungeziefer. Man tut deshalb gut, nur geschältes Holz zu verwenden und dies im übrigen durch ein Konservierungsmittel vor Fäulnis und Verderb zu schützen.

Gartenbauinspektor Ka.

Eine unangenehme Milbe im Garten.

Aus Kreisen der Kleingärtner sind Klagen über das Auftreten von Hautausschlägen geführt worden, die durch die Einwirkung von Kleinlebewesen auf die Haut entstehen. Untersuchungen von Kranken in der Dermatologischen Klinik der Universität Leipzig haben schon 1933 ergeben, daß es sich bei diesen Hauterkrankungen wahrscheinlich um die Einwirkung einer Milbenlarve handelt, die auf Sträuchern, Steinen, Stachelbeeren u. a. lebt und von da auf Insekten, Säugetiere und Menschen übergeht. Das Auftreten ist auf Juli, August und September beschränkt.

Um die Milben zu bekämpfen und vor allem ihre Entwicklung zu hindern, müssen entsprechende Maßnahmen getroffen werden. Es ist in erster Linie zu fordern: 1. Strengste Sauberhaltung der Gärten und der Stallungen in den Gegenden, wo Kleintiere gehalten werden. 2. Intensiver Vogelschutz in den Kleingartengebieten (Meisen usw.). 3. Schädlingsbekämpfung mit chemischen Mitteln, wie solche im Obst- und Gartenbau gebräuchlich sind. Begünstigt wird die Entwicklung der Milben wahrscheinlich auch durch schlechte Garten- und Obstbaumpflege infolge zu dichten Standes der Obstbäume. Abgesehen von sachgemäßer Obstbaumpflege (Spritzen usw.) kann ein vorbeugendes Stäuben mit Schwefelblüte und Kalkstaub, die ja wohlfeil und soweit Blattgemüse nicht angebaut wird, auch nicht von Schaden sind, empfohlen werden.

Als Schutz gegen Übertragung der Milben auf den Menschen wird empfohlen: 1. Möglichst nicht mit unbekleideten Füßen im Garten zu arbeiten. 2. Einfetten der unbekleideten Hautteile (Arme und Hände). 3. Nach der Gartenarbeit Wechsel der Kleider und gründliches Waschen des Körpers. In die abgelegte Kleidung sind zweckmäßigerweise Napthalinbeutelchen zu stecken. 4. Bei Auftreten von Juckreiz auf der Haut, Quaddelbildung u. a. ist ärztliche Behandlung zu empfehlen.

Gemüsepflanzenschutz im Dezember.

Bei der zunehmenden Bedeutung des Treibgemüsebaues und seiner Einträglichkeit muß man am Jahresende Rückschau halten, welche Mängel und Fehler das Auftreten von Schädlingen oder Krankheiten verursacht haben. Bevor die neue Kulturperiode beginnt, muß alles dazu Notwendige vorbereitet werden. Die Wärme-, Luft- und Wasserzuführungen müssen überprüft und notfalls instandgesetzt werden. Für den Pflanzenschutz darf es vor allem nicht an den notwendigen Geräten fehlen. Wie häufig findet man doch Spritzen, Zerstäuber u. a. in irgend einer staubigen Ecke stehen, so daß von „gebrauchsfertig" keine Rede sein kann.

Für das neue Jahr ist auch der Wirtschaftsplan aufzustellen und dabei die Notwendigkeit des Fruchtwechsels zu beachten. Nicht minder wichtig ist eine planmäßige D ü n g u n g. Bei der schwierigen Frage der Stallmistbeschaffung ist die Humusversorgung auf andere Weise zu lösen. Es ist nämlich gelungen, durch Vermischung mit Ammoniumcarbonat die Nachteile reiner Torfverwendung restlos zu beseitigen. In dieser Weise behandelter Torf verwandelt sich nach dem Anfeuchten sofort in eine dunkle, krümelige, tätige Masse.

Jede Anzucht von Pflanzen ist durch Beizen der Saat vorzubereiten. Anzuchttöpfe sind auszudämpfen oder mit desinfizierenden Lösungen zu waschen.

Noch vorhandene E n d i v i e n bestände usw. sind des öfteren auf Fäulnis durchzusehen. Jedes faulende Blatt ist sogleich zu beseitigen. An Endivien werden auch Wurzelläuse beobachtet; sie gleichen im Aussehen den gewöhnlichen Blattläusen und sitzen meist kolonienweise an den erkrankten Organen. Als Abwehrmittel gilt das Bestreuen der freigelegten Wurzeln mit Tabakstaub oder Ätzkalk.

Zum Pflanzenschutz gehört ferner das r e c h t z e i t i g e Bestellen des Acker- und Gartenlandes.

Der Komposthaufen verdient noch besondere Beachtung, weil er bei unsachgemäßer Behandlung ein Hort verschiedener Bodenschädlinge sein kann. Alle mit Ungeziefer oder Krankheitskeimen behafteten Zweige, Blätter oder Strünke gehören nicht auf den Komposthaufen, sondern ins Feuer!

G. K., Gartenbauinspektor.

Kleintierzucht.

Das Russenkaninchen.

Das russische Kaninchen ist eine der hübschesten Erscheinungen unter den Kaninchenrassen. Wenn es auch vorwiegend nur von Sportzüchtern gehalten wird, befriedigt es doch auch als Nutzrasse. Vor allem ist es die regelmäßige, eigenartige Färbung des Felles, die zierlich gebaute Gestalt und das muntere Wesen der Tiere, die sowohl Beschauer wie Züchter angenehm befriedigen.

Das Russenkaninchen ist eine der kleineren Kaninchenrassen mit durchschnittlich 4—5 Pfund Gewicht. In seiner Gestalt ähnelt es sehr dem holländischen Kaninchen, mit kurzen, aufrechtstehenden Ohren. Seine Figur ist untersetzt, von angenehmen Formen, der Kopf mittelgroß, der Hals kurz und stark, die Beine mittellang. Die hellen, glänzenden Augen schimmern in zartem Rosarot.

Hauptmerkmal der Rasse ist jedoch die besondere Färbung des Felles, je regelmäßiger und gleichmäßiger diese ist, desto wertvoller ist das Tier. Die Hauptsache ist ein reines Weiß, dagegen sind Nase, Ohren und Blume sowie die Spitze der Vorder- und Hinterbeine schwarz oder schwarzbraun. Der Nasenfleck soll ein regelrechtes Dreieck bilden, die Löffel aber bis zum Stirnansatz, die Blume ganz und die Beine nie weiter als bis zum ersten Gelenk die dunkle Zeichnung aufweisen. Gerade die scharfe und regelmäßige Zeichnung ergibt den Wert.

In Pflege, Haltung und Zucht macht das Russenkaninchen keine besonderen Ansprüche, außer das es dunkelgehaltene Ställe vorzieht und gegen frisches Grünfutter empfindlicher ist als andere Rassen, weshalb solches nur gut getrocknet oder nur gekocht verabreicht werden sollte. Um das Fell stets rein zu erhalten, bringe man in den Ställen Urineinsätze, auch Holzroste oder Drahtgeflechte an.

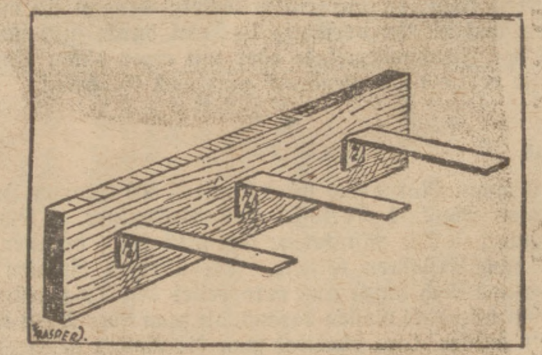
K. F.

Bienenzucht.

Wohin mit den Reservewaben?

Längstens mit Ende September müssen alle Kastenvölker der Volkszahl entsprechend eingeengt werden. Die im April und Mai erbrüteten, in der Volltracht stark abgerackerten Trachtbienen, sterben noch vor Herbstes Eintritt massenhaft dahin. Viele Waben können nun nicht mehr belagert werden. Sie haben keinen Zweck mehr im Brutraum, der auch der künftige Wintersitz werden muß. Heraus damit, je eher, desto besser. Dann sind die Völker instand gesetzt, ihr Winterlager gut einzurichten. Wohin nun mit dem Wabenmaterial?

Leere Waben, die gar keinen Honig mehr enthalten, können



ganz gut im Innern des Bienenhauses überwintert werden. Eine einfache Vorrichtung genügt dazu. (Siehe Abbildung!) Wenn die Waben ein wenig verrußt oder verstaubt werden oder von der Kälte kleine Risse bekommen, so hat dies nicht viel zu bedeuten. Die Bienen sind so geschickte Baumeister, daß jeder Schaden in wenigen Minuten behoben ist. Dann tritt auch der feine Haarbesen in Tätigkeit und ein wenig warmes Wasser hilft mit, daß alles bald wieder blitzblank ist. Fehlt der Wabenschrank, so werden Honig- und Pollenwaben, einzeln in Zeitungspapier gewickelt, in einer Kiste aufeinandergeschichtet und in einem trockenen Gelaß aufbewahrt. Es ist dabei streng darauf zu achten, daß keine von Wachsmaden verseuchte Wabe eingewintert wird. Alle Waben im Schrank werden alle 4 bis 5 Wochen tüchtig durchgeschwefelt.

Weihnachtsvorbereitungen in der Küche.

Billige und doch gute Weihnachtsbäckerei.

„Mit vielem hält man haus, mit wenig kommt man aus." So geht es auch mit der Weihnachtsbäckerei. Sparen heißt heute die Parole; und da wollen wir zeigen, daß man auch mit bescheidenen Mitteln recht gutes Gebäck herstellen und seinen Lieben Freude bereiten kann.

Haselnuß-Makronen

werden aus folgenden Zutaten hergestellt: 1 Pfund Haselnüsse (es kann auch etwas weniger sein), ¾ Pfund Zucker, 2 Eier, eine halbe Tasse Milch, eine Prise Salz, zwei Päckchen Vanillezucker oder etwas geriebene Zitronenschale und 50 Gramm Kartoffelmehl. Die Haselnüsse werden auf schwachem Feuer leicht geröstet und dann gemahlen. Man erzeugt hierdurch einen besonders feinen Geschmack des Gebäcks. Eier und Zucker werden schaumig gerührt, die übrigen Zutaten gibt man hinzu und verarbeitet sie gut miteinander. Man sticht kleine runde Häufchen vom Teig ab und bäckt sie bei Mittelhitze lichtbraun.

*

Christstollen.

200 Gramm Butter, 125 Gramm Zucker, 125 Gramm Rosinen, 60 Gramm Zitronat, 1 Prise Salz, 1—2 Eier, 50 Gramm süße Mandeln, 1 Zitrone, ¼ Liter Milch, 1½ Päckchen Backpulver und 500 Gramm Mehl. Die Butter läßt man zergehen, fügt die Eier, den Zucker, die gehackten Mandeln, das fein geschnittene Zitronat, die Rosinen, die geriebene Schale sowie den Saft der Zitrone hinzu und verrührt alles tüchtig. Das Backpulver vermischt man mit dem Mehl, gibt es abwechselnd mit der Milch zu der Masse und schlägt sie eine Viertelstunde lang. In einer gut gefetteten Kastenform bäckt man den Stollen 1¼ Stunde bei mäßiger Hitze. Am besten geschieht das eine Woche vor Weihnachten.

*

Billiger Biskuitkuchen.

2 Eier, 150 Gramm Zucker, 1 Prise Salz, 1 Paket Vanillezucker, 100 Gramm Kartoffelmehl, 150 Gramm Mehl, 1½ Paket Backpulver und sprudelnd kochendes Wasser. — Die beiden Eier werden mit dem Zucker, Vanillezucker und einer Prise Salz dickschaumig gerührt. Kartoffelmehl, Mehl und Backpulver vermischt man gut miteinander, gibt es allmählich an die schaumige Eiermasse und gießt dann soviel sprudelnd kochendes Wasser hinzu, daß der Teig die Beschaffenheit eines recht dicken Eierkuchenteiges erhält. Der Kuchenteig muß sofort in eine gut gefettete Kuchenform gefüllt werden und wird in einem mittelheißen Backofen 20—25 Minuten lang gebacken. Wir haben nun einen Kuchen, den man auf vielerlei Art verwenden kann. Man kann ihn mit einem Schokoladenguß überziehen oder man schneidet ihn vorsichtig 1—2 mal durch, füllt ihn mit irgend einer Fruchtmarmelade oder mit einer dicken Vanillecreme und verziert ihn obendrauf ganz nach Geschmack.

*

Heidesand.

250 Gramm Margarine (oder Butter), 300 Gramm Zucker, 375 Gramm Mehl, 1 Teelöffel voll Backpulver, 1 Päckchen Vanillezucker. — Die Margarine läßt man leicht bräunen und stellt sie zum Erstarren beiseite. Die übrigen Zutaten gibt man nach und nach hinzu und verarbeitet den Teig gründlich, formt dann talerdicke Rollen daraus, die man über Nacht liegen läßt. Am andern Tage schneidet man die Rollen in ½ Zentimeter dicke Scheiben und bäckt sie auf einem leicht eingefetteten Blech bei mäßiger Hitze ungefähr eine halbe Stunde lang.

*

Delikatessen, aus Nüssen bereitet.

Jede Jahreszeit schenkt uns ihre besonderen Gaben. Der Herbst bringt reiche Ernte an Früchten, und wenn es auf Weihnachten geht, so stehen Äpfel und Nüsse im Vordergrund. Ja Nüsse! Sie sind nicht nur so beliebt, weil sie, in natürlichem Zustand genossen, schmackhaft und gesund sind, weil das Nüsseknacken zur Gemütlichkeit der langen Winterabende gehört, sondern auch, weil sie für Kuchen, Torten, Speisen usw. eine erfreuliche Bereicherung bedeuten.

Kunstmarzipan.

Man benötigt zur Herstellung des Kunstmarzipans recht weiße mehlige Kartoffeln. Etwa anderthalb Pfund gekochter Kartoffeln (keine Pellkartoffeln) werden nach dem Erkalten durch die Kartoffelpresse gedrückt oder auf dem Reibeisen gerieben. Nun läutert man ein Pfund Zucker mit 3—4 Eßlöffeln voll Wasser und kocht ihn solange, bis er sich zu Fäden ziehen läßt. Die Kartoffeln werden hineingeschüttet und solange auf gelindem Feuer gerührt, bis die Masse ganz weiß geworden ist. Nun gibt man einige Tropfen Bittermandelöl in den Teig und knetet die Masse tüchtig durch. Diese Marzipanmasse läßt sich zur Füllung in kleine oder auch größere Kuchen verwenden. Auch die beliebten Marzipankartoffeln lassen sich vorzüglich aus dieser Masse herstellen. Man bestäubt beide Handflächen mit Puderzucker und formt kleine runde oder etwas längliche Kugeln. Diese werden in einem Gemisch von Kakao und Puderzucker umgewendet. Nun drückt man sie zur Form einer Kartoffel zurecht und reißt sie mit dem Küchenmesser an der einen Seite leicht ein, so daß es aussieht, als wäre die Pellkartoffel geplatzt. Mit einem Hölzchen werden an verschiedenen Stellen Eindrücke gemacht, welche die Augen markieren. Kunstmarzipan hält sich in einem kühlen Raum acht Tage lang frisch. Frau Clara.

*

Nüsse als Rohkost.

Anhänger der Rohkost finden in der Nuß eines der wertvollsten Nahrungsmittel, sie sollte bei keiner Mahlzeit als Beigabe fehlen. Daneben verleiht sie Obstsalaten Gehalt und Aroma.

*

Haselnußcreme in Gläsern.

100 Gramm geröstete Nüsse werden gerieben und in ¼ Liter kochender Milch aufgekocht. Dieses wird auf schwachem Feuer mit 6 Eidottern und 125 Gramm Zucker zu einer Creme gerührt, der man zuletzt sechs Blatt aufgelöste, durch ein Sieb gegossene Gelatine zusetzt. Nach dem Erkalten mischt man ¼ Liter steifgeschlagene Sahne unter die Creme. Man garniert mit Schlagsahne und karamelierten Haselnüssen.

*

Walnußcreme.

¼ Liter Milch wird mit einer halben Stange Vanille aufgekocht. 6 Eidotter schlägt man mit 125 Gramm Zucker auf schwachem Feuer schaumig, gibt die erkaltete Vanillemilch durch ein Sieb dazu sowie 125 Gramm feingeriebene Walnüsse. Das Ganze wird zu einer steifen Creme verrührt, dann wird der Topf vom Feuer genommen und 10 Blatt weiße, aufgelöste Gelatine werden hinzugerührt. Nach dem Erkalten wird ½ Liter steifgeschlagene Sahne daruntergezogen, das Ganze in eine Form gefüllt und auf Eis gestellt. Kurz vor dem Servieren wird die Creme gestürzt und mit Schlagsahne und kandierten Nüssen garniert.

*

Nußtorte.

200 Gramm geröstete, geriebene Haselnüsse werden mit 200 Gramm Zucker verrührt und mit dem steifen Schnee von sechs Eiweiß vermischt. Eine Backform wird mit Mürbeteig ausgelegt, die Nußmasse eingefüllt und in mäßig heißem Ofen gebacken. Nach dem Erkalten wird die Torte mit karamelierten Haselnüssen garniert.

*

Haselnußtorte II.

200 Gramm Butter werden zu Sahne gerührt, vier Eidotter, 200 Gramm Zucker und 300 Gramm feines Mehl löffelweise dazugegeben. Dann kommen 1½ Tassen geriebene Nüsse hinzu und zuletzt der Eiweißschnee. Ein Backpulver wird mit dem Mehl zu Anfang vermischt. Die Masse wird nun in eine mit Butter ausgestrichene Form gefüllt und ¾ bis 1 Stunde in mäßig heißem Ofen gebacken.

Verantwortlicher Redakteur für den redaktionellen Teil: Arno Ströse; für Anzeigen und Reklamen: Edmund Przygodzki; Druck und Verlag von A. Dittmann T. z o. p., sämtlich in Bromberg.